

# GUIA TÈCNICA

## Criteri interpretatiu per establir la necessitat de cuina en els establiments de restaurants (2.3.3) i restaurants-bar (2.3.4)



**Ajuntament de Barcelona**

Direcció de Serveis de Llicències  
Departament de Llicències d'Activitats

### CUINA EN ELS RESTAURANTS I RESTAURANTS-BAR

Fitxa: 07.20 Activitats

Data: Febrer 2020

#### **1. OBJECTE:**

L'objecte d'aquest document és establir el criteri per tal de determinar la necessitat d'un espai de cuina en els establiments de restaurants (2.3.3) i restaurants-bar (2.3.4).

#### **2. NORMATIVA:**

- Ordenança Municipal d'Activitats i Establiments de Concurrencia Pública (BOPB 16/07/2003)

#### **3. DESENVOLUPAMENT:**

A continuació fem una relació dels articles que són d'aplicació:

#### **Article 39 Condicions específiques dels establiments de restauració**

1. Els bars de menjar ràpid (2.3.2.2), els restaurants (2.3.3.1) i els restaurants-bar (2.3.4.1), amb cuina pròpia, han de disposar de xemeneia d'extracció de fums, bafs i olors, en aplicació de l'Ordenança General del Medi Ambient Urbà sobre conductes d'evacuació. Els bars de restauració mixta menor (2.3.2.1) amb una potència d'escalfament màxima de 3 kw, i els restaurants i restaurants-bar que exclusivament serveixen menjars d'empreses de càtering, degudament inscrites en el Registre Sanitari d'Indústries (2.3.3.2 i 2.3.4.2) amb una potència d'escalfament de 5 kw i sense potència de cocció, no cal que disposin de xemeneia, llevat que els fums, bafs i olors generats siguin causa de molèsties.

2. La cuina dels restaurants (2.3.3) i dels restaurants-bar (2.3.4) ha de tenir una superfície mínima de 10 m2 i ha d'estar ubicada en un espai independent de la resta de l'establiment, amb la qual s'ha de comunicar per mitjà de portes, sens perjudici que en el projecte tècnic es puguin justificar alternatives diferents i adequades a les característiques de l'establiment.

.....

#### **Annex I Classificació d'Establiments en funció de l'objecte de llur activitat**

##### **2.3 Activitats de Restauració (abans C)**

.....

2.3.3 Restaurant: disposa de servei de menjador amb la finalitat d'oferir àpats al públic, consistents bàsicament en dinars i sopars, mitjançant preu, per ser consumits en el mateix establiment en el que es desenvolupa l'activitat. Els aliments servits poden ser elaborats en la cuina del propi establiment o bé procedir d'una empresa de càterin g o cuina industrial degudament inscrita en el Registre Sanitari d'Indústries

2.3.3.1 Restaurant, en el que tot o part, dels aliments s'elaboren en la pròpia cuina de l'establiment

2.3.3.2 Restaurant en el que exclusivament es serveixen menjars procedents d'una empresa de càterring degudament inscrita en el Registre Sanitari d'Indústries, amb una potència màxima d'escalfament de 5kw i sense potència de cocció.

2.3.4 Restaurant-Bar: aquesta activitat té per objecte oferir al públic, mitjançant preu, els serveis de restaurant i de bar conjuntament

2.3.4.1 Restaurant-Bar, en el que tot o part, dels aliments servits al restaurant s'elaboren en la pròpia cuina de l'establiment

2.3.4.2 Restaurant-Bar en el que exclusivament es serveixen menjars procedents d'una empresa de càterring degudament inscrita en el Registre Sanitari d'Indústries, amb una potència màxima d'escalfament de 5kw i sense potència de cocció.

#### **4. CONCLUSIONS:**

**4.1 Els Restaurants (2.3.3.1) i Restaurants-Bar (2.3.4.1),** en el que tot o part dels aliments servits s'elaboren en la **pròpia cuina de l'establiment**, aquesta haurà de tenir una **superfície mínima de 10 m2** i ha d'estar ubicada en un espai independent de la resta de l'establiment, amb la qual s'ha de comunicar per mitjà de portes, sens perjudici que en el projecte tècnic es puguin justificar alternatives diferents i adequades a les característiques de l'establiment.

**4.2 Els establiments de Restaurants (2.3.3.2) i Restaurants-Bar (2.3.4.2)** en el que exclusivament es serveixen menjars procedents d'una **empresa de càterring** degudament inscrita en el Registre Sanitari d'Indústries, amb una potència màxima d'escalfament de 5kw i sense potència de cocció, es considera que no han de disposar de cuina amb superfície mínima de 10 m2, ja que no elaboren cap tipus de menjar ni poden disposar d'elements de cocció, només d'escalfament. L'espai destinat a la preparació, manipulació, presentació, escalfament, etc. del menjar preparat procedent de l'empresa de càterring, es trobarà situat en una zona diferenciada. Aquest espai no podrà ser compartit amb cap altre ús, com ara el magatzem.

**Nota:** Actualment en base al Real Decret 191/2011, de 18 de febrer, del Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments, a Barcelona tots els establiments minoristes de restauració han d'estar inscrits en el Registre d'Establiments Minoristes d'Alimentació (REMAB).

<https://www.aspb.cat/arees/seguretat-alimentaria/autoritzacions-i-registre-destabliments-alimentaris/>

La Cap del Dept. de Llicències d'Activitats



Ajuntament de Barcelona

CPIR-1 C  
Cristina Polo  
Sangüesa  
2020.02.25  
10:20:45 +01'00'

Cristina Polo Sangüesa

La Directora del Servei de Llicències

CPIR-1 C  
Maria Ester  
Santiago  
Lozano

Firmado digitalmente por CPIR-1  
C Maria Ester Santiago Lozano  
Nombre de reconocimiento (DN):  
c=ES, o=Ajuntament de Barcelona,  
ou=Vegeu https://www.aoc.cat/  
CATCert/Regulacio, sn=Santiago  
Lozano, givenName=Maria Ester,  
serialNumber=43397133C,  
cn=CPIR-1 C Maria Ester Santiago  
Lozano  
Fecha: 2020.02.28 10:25:14 +01'00'

Ester Santiago Lozano